

## 69. オニオコゼ 鬼虎魚、鬼鰐(おこぜ)



### ◇撮影後のコメント◇

確認未済であるが、生産者は毒がある背ビレをカットして出荷するのが暗黙のルールのようなのだ。店頭に並べられている県産はそうされている。したがって、消費者各位は安心して利用されれば良いと思うが、一般の方には調理し辛い。皮がヌルヌルし包丁がすべり、怪我になりかねない。流通は一工夫が必要だ。(自分で捌けはないヨ)

いかつい顔で、背鰭の棘に猛毒を持つ当魚、何処でもポツポツと釣れる。正確には、釣れたのを複数回見た。生態を調べると、水深200mより浅い砂泥地に生息しているようである。船キス釣りでも、仲間が釣っていたので、相当浅い所にも生息しているようだ。その船頭さん、親切に鰭をハサミでジョキジョキ切断して、仲間に渡していた。ネット上その毒について言及したものの複数あるので検索してね。割愛。昔、何処かの料理店(何時何処では記憶ない)でその小ぶりのモノの唐揚げが出されていた。その時初めて見たのでその出来栄への見事さに感動した。また、初めてその調理法(包丁仕事)を考案された方には敬意を表す。そして、その美味しさにまた感動した。サクサクを期待する部分はサクサクで、不思議なことに全体的にふんわり感もあった。プロの仕事だと感じた。鰭ネタとしては揚げずに、生で提供するが、漁獲がやや少ない。蓄養經由て是非提供しよう。